VARIANCE FAQs	変更された事項についてよくある質問 (FAQ)
Dine-in Restaurants	レストランでの食事
In the in a few sections of the few sections o	
Is dining in a restaurant safe?  Yes, dining in a restaurant is safe if both patrons and restaurant operators follow the Public Health infection control protocols. Los Angeles County would not have sought to reopen this critical element of our community if the metrics that show our progress indicated uncontrolled COVID-19 infection rates.	レストランでの食事は安全ですか? はい。利用客とレストラン運営側の両方が公衆衛生・感染防止の所定の手順に従う前提で、レストランで食事をすることは安全です。仮に、対策の進歩を示す指標が新型コロナウイルス感染率の際限ない増加を示唆していたなら、ロスアンゼルス郡は、コミュニティにおけるこの微妙な要素の再開を模索することもなかったでしょう。
But because person-to-person contact is how COVID-19 spreads, the County is limiting capacity in restaurants, mandating physical distancing and face coverings and requiring new infection control protocols in restaurants.	しかし、人対人の接触は新型コロナウイルスの 伝染の原因であるため、当郡はレストランの定 員を制限し、物理的距離の確保とマスクまた はフェイスガードの着用を命じ、レストランにお ける新しい感染防止手順の適用を要求して います。
Is dining outdoors safer than dining indoors?	屋外での食事は、屋内での食事より安全で すか?
Both indoor and outdoor dining can be safe when Public Health infection control protocols are followed.	公衆衛生感染防止の所定の手順に従えば、 屋外、屋内両方で安全に食事ができます。
Do servers need to wear masks and/or gloves?	レストランのスタッフがマスクおよび/または手 袋を着用する必要はありますか?
All restaurant workers should minimize the amount of time spent within six feet of guests. Depending on the work they do, employees will be required to wear cloth face coverings, face shields, and/or gloves if they are in contact with others.	レストランのすべてのスタッフが、利用客から6フィート(1.8 m)以内の距離にとどまる時間を最低限に抑えるべきです。スタッフの作業によっては、布マスク、フェイスガードおよび/または手袋(他の人に触れる場合)を着用することが求められます。
Are all patrons required to receive a temperature check upon entry?	レストランに入るとき、すべての利用客が検温 を受けなくてはいけませんか?
It's not required, but some restaurants may choose to do this. However, patrons should always make use of available hand sanitizer, and	検温は必須ではありません。しかし、一部のレストランは検温を実施することがあります。一

allowed.	認められていません。
No. Bar area and countertop service is not	いいえ。バーエリアやカウンターでのサービスは
Can I sit at the bar?	バーは利用できますか?
casiness transactions are strongly encouraged.	イソフュレ人の人所で迅へ性楽しより。
Cashless transactions are strongly encouraged.	まり <b>変れに又払力法は?</b> キャッシュレスの決済を強く推奨します。
What is the best way to pay?	   最も優れた支払方法は?
	ンロードできるメニューについて検討すべきで す。
considered by establishments.	り、電子的なメニューやモバイルデバイスにダウ
stationary menu boards, electronic menus, or mobile device downloadable menus should be	されたボードや黒板などにメニューを表示した
between each customer use. Alternatives such as	ごとに洗浄し、消毒します。レストランは、固定
Reusable menus are cleaned and disinfected	何度も使用するメニューは、各利用客の使用
Are menus safe to use?	メニューは安全ですか?
illness	ます
protocols already safeguard against foodborne	や食品に起因する病気にすでに対応できてい
Existing food handling and food preparations	か:   食品の取扱と調理の所定の手順で、食中毒
Are new requirements in place for food handling?	食品の取扱いについて新しい要件はあります   か?
(EPA) disinfectants.	があります。
approved Environmental Protection Agency	庁(EPA)が承認した消毒剤で清掃する必要
Bathrooms are required to be checked regularly and must be cleaned on an hourly basis with	トイレは定期的に確認し、毎時、環境保護
Are bathrooms cleaned after each use?	トイレは使用の度に清掃されますか?
	にとどまってください。
	がすぐれない時は、レストランに行かず、自宅
do not go to a restaurant.	イスガードを着用しなくてはいけません。体調
drinking. If you feel sick, please stay home and	を必ず使用し、飲食時以外はマスクまたはフェ
wear a face covering when not eating or	方で、利用客は用意されている手指消毒剤